elGourmet

Tarta de cebolla caramelizada y tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Aceitunas negras descarozadas: 15 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Huevo batido: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 k
Masa de hojaldre: 500 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Azucar: 2 cdas.
Tomillo: Cantidad necesaria

Guarnición

Queso Crema: 1 Tazas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pasta de alcachofas: 2 cdas.
Tomates secos en aceite: 10 Unidades
Ciboulette picado: 1 cda.
Aceitunas verdes descarozadas: 1/2 Taza
Aceitunas negras descarozadas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y corte en pluma.
- Estire la masa y corte rectángulos de 10 cm
- De ancho por el largo de la fuente a utilizar.
- Deje reposar en la heladera.

Guarnición

- Mezcle el queso *crema* con el *ciboulette*.
- Coloque en una fuente las aceitunas verdes, las negras, la pasta de alcachofas y los tomates secos.
- En el centro coloque la mezcla de queso *crema* y *ciboulette*.
- Rocíe las aceitunas con aceite de oliva.

Armado

- en una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente, caramelice la **cebolla** a fuego bajo.
- Sobre el final de la cocción agregue el azúcar, retire y deje enfriar
- Agregue el **tomillo** fresco y mezcle
- Pinte los bordes de la masa con *huevo* batido y pinche.
- Coloque en el centro las cebollas y cubra parte de las mismas con el borde de la masa.
- Pinte con *huevo* y cocine en el horno precalentado 25 minutos aproximadamente.
- Retire y coloque por encima escamas de parmesano y aceitunas negras

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con tragos a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-cebolla-caramelizada-y-tomillo